ТзОВ «ОЛІМПІУМ»
Юридична та поштова адреса:
вул. Львівська бічна, 4,
с. Сокільники, Пустомитівський район,
Львівська область, 81130, Україна
тел.: +38 032 245-84-21
факс: +38 032 245-84-29
моб. тел.: +38 050 377-94-84
e-mail: olimpium@olimpium.com.ua
www.olimpium.com.ua

ОЛІМПІУМ

Добре разом!

«OLIMPIUM» LLC
Registered and postal address:
4, Lvivska bichna str.,
Sokilnyky village, Pustomyty district
Lviv region, 81130, Ukraine
tel.: +38 032 245-84-21
fax: +38 032 245-84-29
моб. тел.: +38 050 377-94-84
e-mail: olimpium@olimpium.com.ua
www.olimpium.com.ua

ТУУ 10.6-39862886-001:2017

Суміш «Моркв'яна»

дозування 10%

Суміш **МОРКВЯНА - надзвичайно смачне поєднання ніжного пшеничного хліба та булочок або житньо-пшеничних виробів із сушеними овочами, а саме: морквою** Відповідно підібрана пропорція моркви сушеної надає хлібу ніжний, солодкуватий смак і привабливий зовнішній вигляд, що робить продукт надзвичайно смачною альтернативою типовому пшеничному хлібу чи житньо-пшеничним виробам.

Дозування: 10% до маси борошна

Склад: морква сушена гранульована, **борошно пшеничне в/с**, цукор, ензими (альфа-амілаза), емульгатор лецитин (Е 322), аскорбінова кислота (Е 300)

Маса нетто: 10 кг Є. Після відкриття - зберігати у щільно закритій тарі не більше 30 діб
Вид упаковки: паперові багатошарові мішки
Строк придатності: 12 місяців
Умови зберігання: температура не вище 25°С; відносна вологість повітря не вище 75%

Поживна цінність на 100 g(г) продукту:
енергетична цінність (калорійність): 1214,3 kJ(кДж) /290,5 kcal (ккал);
жири - 1,2 g(г); вуглеводи – 60,8 g(г), з них цукри – 1,2 g(г), білки – 11,8 g(г)

Адреса потужностей (об'єкта) виробництва:
81652 вул. Гірнича 21,м. Новий-Розділ, Львівська обл.
тел.(03261)202 02

ТзОВ «ОЛІМПІУМ»
Юридична та поштова адреса:
вул. Львівська бічна, 4,
с. Сокільники, Пустомитівський район,
Львівська область, 81130, Україна
тел.: +38 032 245-84-21
факс: +38 032 245-84-29
моб. тел.: +38 050 377-94-84
e-mail: olimpium@olimpium.com.ua
www.olimpium.com.ua

«OLIMPIUM» LLC
Registered and postal address:
4, Lvivska bichna str.,
Sokilnyky village, Pustomyty district
Lviv region, 81130, Ukraine
tel.: +38 032 245-84-21
fax: +38 032 245-84-29
моб. тел.: +38 050 377-94-84
e-mail: olimpium@olimpium.com.ua
www.olimpium.com.ua

Рецептура приготування виробів

Назва сировини	Витрати сировини, кг		
	Булочки до сніданку	Хліб пшеничний	Хліб «Ситний»
Борошно пшеничне вищого сорту	9,0		
Борошно пшеничне першого сорту		9,0	4,0
Борошно житньо-обдирне			5,0
Суміш «Моркв'яна»	**1,0**	**1,0**	**1,0**
Дріжджі хлібопекарські пресовані	0,3	0,15	0,2
Сіль кухонна харчова	0,16	0,18	0,2
Цукор-пісок	0,2		0,3
Затемнювач			**0,4**
Маргарин	0,5		
Соняшник			1,0
Льон			0,5
Сезам			0,3
Суха закваска «Мастер Бейк»(2%)			**0,1**
Вода,л	за розх.	за розх.	за розх.

Технологія приготування

Всі інгредієнти змішати в тістомісильній машині . Для двохшвидкісної машини: тривалість замішування - 5хвилин на першій швидкості та 2-3 хвилини на другій швидкості. Час замісу для одношвидкісної машини приблизно 25 хвилин.

Тісто залишають для бродіння в умовах цеху.

Вибродженe тісто виформовують у заготовки, розстоюють у ферментаційній камері при t 30-36°С та вологості 65-75%

Випікання виробів проводиться в зволоженій пекарній камері при температурі 200-240°С